Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Картофельные колобки

11 июня 2012 12:49 · https://open-cook.ru/recipes/kartofelnye-kolobki



Многие из нас сталкиваются с проблемой оставшихся блюд со вчерашнего дня. У нас такое случилось с картофельным пюре. Обычно я просто разогреваю его с яйцами на обед. Но тут меня осенила идея сделать картофельные колобки. Интересно получается, кстати, при подаче в качестве гарнира, но можно использовать и как закуску с макательным соусом.

Здесь нет точного количества продуктов, просто нужно иметь готовое картофельное пюре по вашему любимому рецепту. Главное, чтобы оно было соленое.

- картофельное пюре
- мука

- растительное масло для обжаривания

Итак, берем наше пюре. Выкладываем его в миску и разминаем руками:



Теперь формируем картофельные шарики и обваливаем их в муке (я делала маленькие колобочки, мы такие любим, да и есть их удобнее; на фото примерный их размер):



Разогреваем сковороду с маслом и обжариваем в нем колобки до карсивой золотистой корочки:





Выкладываем готовые колобки на бумажное полотенце, чтобы стекло масло:



Колобки получаются с хрустящей корочкой, но очень мягкие и воздушные внутри:





Я подавала их с тушеным мясом и салатом из свежей капусты:



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

людмила # 04:58 31.08.2014

прекрасное блюдо, вкусно!!! спасибо!!!!

Ирина # 07:24 7.12.2014

После застолья осталось пюре, на него и не смотрели,а тут превратилось пюре в такую красоту.Улетело всё и сразу!!! Спасибо за идею!!!

Гость # 20:03 3.01.2020

вот это я понимаю хорошый быстрый простой рецепт очень спасиба большое